

65-41-L/01 Gastronomie

1. Praktická zkouška

Prověřuje kompetence žáků získané v komplexu odborných gastronomických předmětů. Hlavním cílem zkoušky je evaluace získaných praktických dovedností a schopností skloubit kompetence nabyté v předmětech odbyt a obsluha, technologie, odborný výcvik, potraviny a výživa a hotelový provoz s jejich aplikací v reálném pracovním prostředí při praktických činnostech na úsecích výroby a odbytu, které spočívají v přípravě a podávání pokrmů v restauračním provozu:

- písemná příprava
- praktické provedení
- prezentace odborných dovedností
- přehled ze světa práce

2. Ústní zkouška před maturitní komisí (*Technologie, Odbyt a obsluha, Potraviny a výživa*)

název zkoušky: odborné předměty gastronomické

1. Jídlo s sebou – TAKÉ AWAY
2. Nákup a skladování potravin na úseku výrobního střediska
3. Management stravovacího úseku – výrobní středisko
4. Management stravovacího úseku – odbytová střediska
5. Gastronomická pravidla JL
6. Snídaně - start do nového dne
7. Fast food, slow food
8. Hovězí maso
9. Vepřové maso
10. Ryby
11. Drůbež
12. Flambování – jídlo v jednom ohni
13. Vegetariánství
14. Sezóna na talíři
15. Chléb – základní potravina
16. Zdravá výživa, zvláštní stravovací režimy, pojem dieta a Karlovy Vary
17. Mezinárodní kuchyně
18. Knedlíky – tradice české kuchyně
19. Pivo
20. Víno
21. Kavárny
22. Vinárny
23. Bary a míšené nápoje
24. Catering v dopravních prostředcích
25. Slavnostní hostiny

3. Ústní zkouška před maturitní komisí (*Ekonomika a účetnictví, Hotelový provoz, Cestovní ruch*)

název zkoušky: odborné předměty ekonomické a hotelnictví

U otázek z účetnictví žáci zpracují přílohu v účetním programu Ježekl na PC

- 1) Právní normy účetnictví, příloha
Kategorizace ubytovacích zařízení dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení ČR
- 2) Účetní dokumentace, příloha
Kategorizace hostinských zařízení dle Doporučení upravujícího základní ukazatele pro kategorizaci
- 3) Účetní výkazy, příloha
Cateringový servis
- 4) Aktiva, pasiva účetní jednotky, příloha
Kongresový servis a kongresové služby

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2018

- 5) Majetek firmy – dlouhodobý, příloha
Hotelový a restaurační management
- 6) Majetek firmy – krátkodobý, příloha
F&B – pracovní náplň, odpovědnost a stanovení priorit
- 7) Zúčtovací platební styk, příloha
Agroturistika – druhy a úroveň poskytovaných služeb
- 8) Daňová soustava ČR, příloha
Charakteristika a klasifikace lázeňských služeb, wellness – charakteristika, význam, služby
- 9) Problematika mezd, příloha
Lázeňské služby a formy lázeňských pobytů
- 10) Náklady a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
Plánování a provoz hotelových doprovodných služeb a zařízení
- 11) Výnosy a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
Ochrana hostů, jejich zdraví a majetku
- 12) Makroekonomie
Front office – recepční služby v hotelu
- 13) Mikroekonomie
Housekeeping – ubytovací služby, rozdíly v kategoriích ubytovacích zařízení
- 14) Podnikání fyzických osob
Hygiena v gastronomii – Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby
- 15) Podnikání právnických osob
Význam péče o hosta v ubytovacích zařízeních
- 16) Bankovníctví
Služby volného času a animace v cestovním ruchu
- 17) Evropská unie
Směnárenské služby
- 18) Tržní ekonomika
Pojištění v cestovním ruchu
- 19) Hospodaření státu
Služby v cestovním ruchu (cestovní kancelář, průvodce, doprava, pasové a celní ...)
- 20) Marketingový mix a marketingová komunikace
Uplatnění informatiky při poskytování služeb ve stravovací a ubytovací činnosti
- 21) Marketingové strategie
Franšízing, outsourcing
- 22) Plánování, rozhodování a kontrola
Řízení provozu hotelu operátorem (manažerskou firmou) – Management contract
- 23) Základy managementu
Podpora rozvoje cestovního ruchu a hotelnictví v kontextu politiky EU – strukturální fondy
- 24) Daň z přidané hodnoty, příloha
Ekonomický význam cestovního ruchu a hotelnictví
- 25) Marketingový systém v pohostinství a CR
Druhy provozování hotelových zařízení – integrační procesy v hotelnictví

65-41-L/51 Gastronomie (nástavbové studium - denní i dálková forma)

1. Maturitní práce a její obhajoba před zkušební maturitní komisí

(Hotelový provoz, Ekonomika a podnikání, Účetnictví, Výroba a odbyt v gastronomii, Cestovní ruch)

Zpracování záměru pro realizaci akce na zadané téma v podmínkách hotelu kategorie **** nebo ***** podle mezinárodního členění a v souladu s Jednotnou klasifikací ubytovacích zařízení ČR. Příprava ubytovacích, gastronomických, event a dalších služeb, SWOT analýza, ekonomická rozvaha, marketingový plán, účetní zpracování, lidské zdroje a outsourcing.

2. Ústní zkouška před maturitní komisí

(Výroba a odbyt v gastronomii, hotelový provoz, cestovní ruch, zeměpis cestovního ruchu)

název zkoušky: odborné předměty gastronomie a hotelnictví

1. Kategorizace ubytovacích zařízení dle Oficiální jednotné klasifikace ubytovacích zařízení ČR
2. Kategorizace hostinských zařízení dle Doporučení upravující základní ukazatele pro kategorizaci hostinských a ubytovacích zařízení
3. Cateringový servis
4. Kongresový servis
5. Sběr a rozbor informací o hotelu
6. F&B – pracovní náplň, odpovědnost a stanovení priorit
7. Agroturistika – druhy a úroveň poskytovaných služeb
8. Diferencované stravování, zdravá výživa a nové směry (makrobiotika, vegetariánství, volné a přísné formy...)
9. Charakteristika a klasifikace lázeňských služeb, formy lázeňských pobytů
10. Wellnes
11. Ochrana hostů, jejich zdraví a majetku
12. Konvence – výhody, nevýhody, způsob a vhodnost použití
13. Front office, housekeeping – ubytovací služby, rozdíly v kategoriích ubytovacích zařízení
14. Hygiena v gastronomii – Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
15. Význam péče o hosta v ubytovacích zařízeních
16. Služby volného času a animace v cestovním ruchu
17. Směnárenské služby
18. Pojištění v cestovním ruchu
19. Služby v cestovním ruchu (cestovní kancelář, průvodce, doprava, pasové a celní ...)
20. Rezervační systémy v cestovním ruchu a využití Internetu v cestovním ruchu
21. Franšízing – poskytování, povinnosti franšízora a franšízanta
22. Řízení provozu hotelu operátorem (manažerskou firmou) - Management contract
23. Podpora rozvoje cestovního ruchu a hotelnictví v kontextu politiky EU – strukturální fondy
24. Ekonomický význam cestovního ruchu a hotelnictví
25. Druhy provozování hotelových zařízení - integrační procesy v hotelnictví

3. Ústní zkouška před maturitní komisí

(Ekonomika a podnikání, Účetnictví)

název zkoušky: odborné předměty ekonomické

U otázek z účetnictví žáci zpracují přílohu v účetním programu Ježek na PC

1. Právní normy účetnictví, příloha
2. Účetní dokumentace, příloha
3. Účetní výkazy, příloha
4. Aktiva, pasiva účetní jednotky, příloha
5. Majetek firmy – dlouhodobý, příloha
6. Majetek firmy – krátkodobý, příloha
7. Zúčtovací platební styk, příloha
8. Daňová soustava ČR, příloha
9. Problematika mezd, příloha
10. Náklady a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
11. Výnosy a vliv na hospodářský výsledek účetní jednotky, příloha
12. Makroekonomie
13. Mikroekonomie
14. Podnikání fyzických osob

Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary
Profilová část maturitní zkoušky v roce 2018

15. Podnikání právnických osob
16. Bankovníctví
17. Evropská unie
18. Tržní ekonomika
19. Hospodaření státu
20. Marketingový mix a marketingová komunikace
21. Marketingová strategie
22. Plánování, rozhodování a kontrola
23. Základy managementu
24. Daň z přidané hodnoty, příloha
25. Marketingový systém v pohostinství a CR

V Karlových Varech 30.10.2017

RNDr. Jiří Neumann
ředitel školy